



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA MUTFAĞINDA KEBAPLAR

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Kebab denilince Türkiye'de çoğunlukla akla Adana kebabı, Urfa kebabı, Antep kebabı çağrışım yapar. Oysa bu kebabların dışında kıyma etten yapılan bir kebab var ki tat ve malzeme açısından diğer kebablardan farklıdır. O da Antakya kebabı. Antakya kebabını Türk mutfağına tanıtan kişi Türkiye'nin en büyük aşçılarından Necip Ertürk'tür. Necip usta yazdığı Türk mutfağı kitabında sakatat yemekleri bölümünde Antakya usulü ci şer kebabı adıyla sunmuş, yine Necip usta 1970'li yıllarda Milliyet gazetesinde yayınlanan yazı dizisinde Antakya kebabını ve bu kebabla beraber verilen ekmeği uzun uzun anlatmıştır.

Tat ve malzeme açısından farklı bir kebab olduğunu söylemiştik. Farklılığı kıymasından, ekmeğinden ve zerzevatından gelir. Kıymasını yazalım; koyun etinden yapılan kıyma kesinlikle makineden geçirilmez, zırh dediğimiz bıçakla kıyma haline getirilir. Genelde but ve göğüs etinin eşit oranda karışımından elde edilir. Et, zırh yardımıyla küçük kuşbaşına gelinceye kadar kıyıldıktan sonra, yıkanıp, kurulanmış maydanozlar ete katılıp kıyma işlemine devam edilir. Kıyılmakta olan et, incelidikçe tuz katılır. İstenilen inceliğe yakın durumda karabiber konularak kıyma bir kenara alınıp dinlendirilmeye bırakılır. Çünkü et kıyılırken yorgun düşmüştür. Şişte tutturmak zordur. Ben buna etin dinlenme evresi diyorum.

Pişirme yöntemine gelirsek; kıyma et, ateşle direkt olarak temas etmemeli. Bunun için kızgın kömürün üstü külle kaplandıktan sonra şişlerin pişirilmesi gerekmektedir. Bu yöntem hem ısı dağılımını eşitlediği gibi yağın akması durumunda ateşin alev alıp etin yanmasını da önlemiş olmaktadır.

Antakya kebabının yanında eşlik eden en önemli malzeme taze nanedir. Taze nane ile birlikte yaz ise biber de eşlik eder. Bu kebabın tamamlayıcı öğesi ince (lavaş) ekmeği ve sumaklı, maydanozlu soğan! (zerzevat), olmazsa olmaz ikilisidir. Zerzevat hiçbir zaman yağlanmaz. Bu ekmeğin inceliği milimetre ebatlarında olması gerekir. Yoksa günümüzde pide ekmeği kalınlığındaki ekmeğin Antakya kebabında kullanılan ekmeğin olamaz.

Şimdi, Antakya'nın yaşayan en eski kebabcısı Refik Arus'tan Antakya kıyma kebabını ve kebabçılık hakkındaki bilgilerini paylaşalım: Kebabçılık mesleğinde 40 yılını dolduran ve mesleği babasından devir alan bu meslek erbabından, unutulmaya yüz tutan kebab çeşitlerini de öğrenme fırsatı bulduk.

Eskiden kasaplar koyun ve dana kasabı olmak üzere farklı dükkanlarda faaliyet gösterirlerdi. Bu kasaplarda koyun etinin yanında dana eti satmak yasaktı. Koyun kasabının, aynı zamanda kebabçılık görevini de ifa eden bir meslek grubunu teşkil etmesi nedeniyle, bu noktadan hareketle Antakya kıyma kebabının tamamen koyun etinden yapıldığını, içine dana etinin konulmadığını saptamış oluyoruz. 50 yıl öncesinde dana eti makbul bir et olarak görülmemekte koyun etinin tüketimi ve kullanımı daha fazla olmakta idi. Yani, yağlı et daha revaçta idi. Antakya kıyma kebabında tamamlayıcı yeşillik olarak taze nane verilir. Daha sonraları ve günümüzde bu yeşilliklere tere otu, limon ve turp eklenmiştir. Soğan zerzevatı, etin altına konularak etin üstü ekmelele kaplı bir şekilde servis edilirdi. Antakya kıyma kebabının yapımında en önemli etken kıymanın içinde sinir ve iç yağının olmaması. Bu ikilinin ette olmaması kıymanın lezzet sırrını

oluşturmaktadır. Sinirlerin ayıklanması için de kıymanın makineye girmemesi ve zırhla kıyılması gerekmektedir. Antakya kıyma kebabı az tuz, az maydanoz ve kıymadan yapılmakta, ancak sarımsak, karabiber, hatta soğan da konulabilmektedir. Bu da ağız tatlarına göre kıymanın yapıldığına bir örnek teşkil etmektedir. Kebabın ekmeğine günümüzdeki gibi herhangi bir sos sürülmezdi. Ekmek sade olarak veya ince kıyılmış maydanoz serpilmele suretiyle servis edilirdi. Günümüzde ekmeğe salça ve biber karışımı sosların sürülmesi günümüzün Fast - Food yemek anlayışının etkileri olarak görmekteyiz. Antakya kıyma kebabında kullanılan etler genellikle bonfile, but ve bifteğin dışında kalan, kuzunun veya koyunun tüm etleri kullanılmaktadır. Ayrıca bu ete % 20 oranında kuyruk yağı katılmaktadır.

Antakya kebabçıları günümüzdeki gibi sadece kuşbaşı ve kıyma kebabı satmazlardı; şimdi 70, 80 yıl gerisine gidelim ve Refik Arus'tan babasından öğrendiği kebab çeşitlerini yazalım:

Yoğurtlu Antakya kebabı: Ceviz büyüklüğünde yuvarlatılmış kıyma etler şişe geçirilerek kömür ateşinde yarım pişirilir. Diğer yanda hazır bekletilen tavada eritilen kuyruk yağının içine dökülerek dış kısımları nar gibi kızarıncaya kadar kavrulur, üçgen şeklinde kesilen ekmelele tabağa dizilir. Ekmeklerin üzerine süzme yoğurt kıvamında yoğurt dökülerek ekmelele kaplanır. Bunun üzerine tavadaki etler boca edilip ince kıyılmış maydanozla servis edilir. Bu isimle Gaziantep ve Halep yörelerinin mutfaklarında görmek mümkün. Ancak o bölgede yapılan yoğurtlu kebabın malzemeleri ve pişirme teknikleri farklıdır. Örneğin Gaziantep mutfağında kıyma et yerine çiğ köftelik et kullanılmaktadır. (Yazarın notu)

Bir başka kebab türü Elma kebabı; Antakya yöresinde çıkan küçük ekşimsi elmalardan yapılan bu kebabta kıyma et yerine kuşbaşı et kullanılıyor. Aynı isimli kebab Gaziantep mutfağında kıyma ile yapılıyor. Parça etle yapılan bu kebab türü hem kendine özgü hem unutulmuş yemeklerden biridir.

Antakya mutfağında şişte pişirilen bir başka ilginç kebab çeşidi Öcce Kebabı: Ana maddesi dövülmüş et olan bu kebabın, çoğunlukla çiğ köfteden yapıldığı sanılır. Ancak öcce kebabı çok az bulgur ıslatılıp şişirilmesinden sonra iyi kıyılmış kuyruk yağı ile yoğurulur. Sonra da dövülmüş et katılarak yoğurma işlemi tamamlandıktan

sonra şişlenerek çok hafif ateşte pişirilip servis edilir. Bu kebabın kuyruk yağı kullanılmadığı durumlarda köftelik et ve bulgurun yoğurulmasından sonra ve şişte pişirildikten sonra servis edilirken üzerine zeytinyağı gezdirilerek servis tamamlanır.

Antakya mutfağının önemli bir kebab türü kağıt kebablarıdır; kağıt kebabları, mutfak dizininde ayrı bir kategoriye koyulacak kadar çoktur. Ancak mutfağımızda kağıt kebabı denilince kağıdın üzerine yayılan et akla gelir. Kağıt kebabının eti bir defa makineden geçirilerek maydanozun katılığıyla zırhla kıyımına devam edilerek maydanozun etle bütünleşmesinden sonra kağıda açılmasıyla yapılan bir kebab türü. Günümüzde maydanozun yanında sarımsak, taze biber, hatta bir miktar soğan da katılıp yapılan kağıt kebabları mevcut. Tabii ki biz burada otantik mutfağımızı yazdığımızdan geleneksel yemek tariflerini ön plana alıyoruz. Kağıt kebabında kullanılacak etin, boyun ve göğüs kısımlarından kullanılması önerilir. Kağıt kebabının sebze ile beraberliğini ortaya seren pazı yaprağında kağıt kebabı, etle sebzenin tat zenginliğini veren önemli bir yemek türü kağıt kebablar ... Antakya mutfağında kağıtta hazırlanan yiyeceklerin isimlerini yazayım: Kağıt kebabı, çam fıstıklı kağıt kebabı, zerzevatlı kağıt kebabı, pazı yaprağında kağıt kebabı, sebzeli kağıt kebabı, kağıtta uykuluk kebabı, kağıtta dal ak kebabı, kağıtta şirden kebabı, kağıtta tavuk budu, kağıtta koç yumurtası, kağıtta böbrek, kağıtta biftek (maydanozlu).

Antakya mutfağında şi şten - kağıda, kağıttan - tepsiye farklı kebabları görmek mümkün. Sini (tepsi) kebabı, lezzetin doruğunu teşkil eden bir kebab türü. Bu kebab ince ekmekle ve çatal kullanılmadan yenir. İki türlü yapılabılır mevcut. Birinci şekli; et, maydanoz ve sarımsak karışımının tepsiye salça sürüldükten sonra etin yayılması ve yüzüne biber domates konmak suretiyle yapılan tepsi kebabı. İkinci yöntem ise tepsiye serilen zerzevatın üzerine yayılan etin üzerine suyla inceltilmiş domates salçasını dökmek suretiyle pişirilen tepsi kebabı. Tepsi kebabında kullanılan etin çoğunluğu göğüs kısmından ve biraz da kol kısmından alınarak, bir kez makineden geçirildikten sonra maydanozla birlikte zırhla kıyılarak elde edilir.

Antakya mutfağında sıkça yapılan bir kebab çeşidi de Arap kebabı; bu kebab Ortadoğu mutfaklarında da görülür. Bu kebabın eti kesinlikle makineden geçmez. Et zırhla inceltilir. Tamamı koyun etinden seçilir ve içinde % 10 - 20 oranında kuyruk yağı kullanılır. Koyunun göğüs ve kol kısmından alınarak hazırlanılır. Et önce kendi yağıyla kavrulur. İçine soğan, taze biber ve domates sırayla konularak pişirilir. Pişirme işi sonunda maydanozla servis edilir. Genellikle çiğ köfte ile anılan bir kebab türüdür.

Antakya mutfağında unutulmuş yemeklerden biri de Uykuluk Kebabı; Uykuluk bilindiği gibi hayvanın yağ bezeleri, bir koyundan veya danadan çok az miktarda çıkar. Onun için uykuluk kebabı yapacak kişi kasabına önceden söylemek suretiyle uykuluğu temin eder. Uykuluklar tuzlanarak kağıda serilip taş fırında pişirilir. Sıcak yenen bir kebab türü. Bir başka yöntem de domates salçası ile yoğrulup kağıda serip pişirmek. İki ayrı tarifte büyük bir lezzet saklı ancak kolesterol açısından risk yüksek. Antakya mutfağında şişte pişirilen bir kebab türü de Yılan Balığı; bu yemeğin öyküsünü ve mutfak serüvenini başka bir yazımızda geniş bir şekilde ele alacağız. Çünkü, Türk mutfağında, Roma mutfağında ve eski çağ mutfaklarında görmek mümkün.

Kebabların ana yurdunu aradığımızda karşımıza orta Asya'da yaşayan Türkleri görmekteyiz. Türklerin ne yiyip, ne içtiklerini incelemek maksadı ile mutfak gereçlerine baktığımızda bize ip uçları vermektedir. Türk mutfak gereçlerinde bol miktarda şişlere rastlanmaktadır. Yemek isimlerine baktığımızda çeşitli adlarla pek çok kebab ismini görmekteyiz.